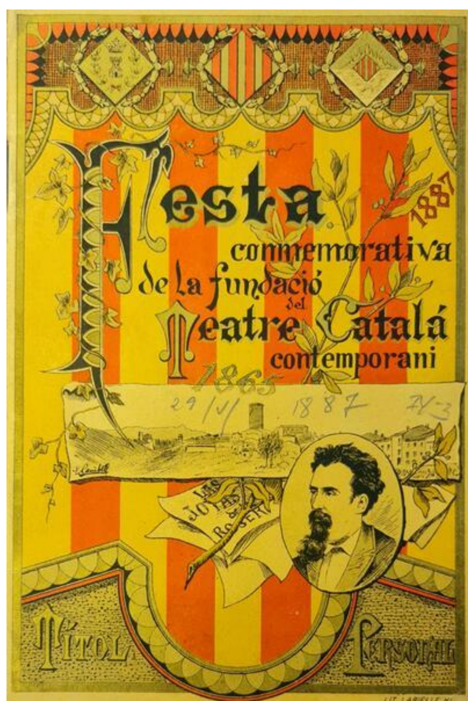
Soler Àvila, Xavier, *La col·lecció de menús d'hotels i restaurants de la Biblioteca de Catalunya* (In: El Blog de la BC, abril de 2022)

La col·lecció de menús d'hotels i restaurants de la Biblioteca de Catalunya

'El plaer dels banquets no ha de ser mesurat
per l'abundor del menjar, sinó per la reunió
dels amics i la seva conversa'
Marc Tul·li Ciceró

Al catàleg de la Biblioteca de Catalunya (BC) ja es poden consultar bona part dels menús d'hotels i restaurants del fons de la BC, aproximadament fins a l'inici de la Guerra Civil. Es presenten organitzats com a reculls de petits impresos o *Ephemera,* ordenats cronològicament, mentre que fins ara es classificaven només temàticament. El nou recull està constituït tant pel que hom designa com a Fons Antic -donatius sovint no registrats en el seu moment i de diversa procedència- com per col·leccions notables com la de J. A. Gomis, o altres donatius com els de Rocabruna, Barbeiro i Font, Soler de Carrenca, Pomés o Magrinyà. Un altre recull d'aquest tipus d'imprès és el que anava inclòs en la compra del Fons Néstor Lujan, que també està en procés d'integració. Si bé el material base de Fons Antic és primordialment català, i molt especialment barceloní, els fons de menús Gomis, Rocabruna, etc. -i també el Lujan- afegeixen un important caràcter internacional al conjunt de la col·lecció.

Aquests impresos no només ens donen informació sobre els plats servits a restaurants, hotels, pensions i fondes, sinó que també ens presenten una radiografia dels costums i esdeveniments socials associats a molts d'ells, com banquets de noces, bateigs, comunions, homenatges a personalitats, reunions periòdiques d'associacions, reunions de partits polítics, governs, trobades de caire cultural, inauguracions diverses, agermanaments entre pobles, etc. A més, s'hi incorporen altres impresos relacionats amb ells com invitacions a un acte amb banquet, abonaments setmanals o mensuals per dinar a un restaurant o pensió, targetes o tiquets de grans àpats multitudinaris (o àpats 'monstre'), on s'especificava el lloc on havien de seure els comensals, comprovants de pagament si no eren convits, publicitat de fondes en fulls volanders, díptics de restaurants i hostals amb menú popular, etc.



Exemple de fullet que inclou tant el programa dels actes relacionats amb l'esdeveniment com el menú i els corresponents tiquets per al desplaçament de Barcelona a Hostalric i el dinar (1887)

Les tècniques d'impressió i estampació eren diverses i canviants al llarg dels anys. Si bé predominen els menús tipogràfics amb decoracions escadusseres, els litogràfics i alguns pocs de xilogràfics, també n'hi ha d'altres com els cromolitogràfics, que esdevindran els més vistosos ja cap a finals del XIX i principis del XX. Els de restaurants i hotels de luxe solen incloure dissenys encunyats dels seus escuts corporatius o imatges decoratives més austeres. En trobem també alguns que contenen dibuixos originals a tinta o aquarel·la.

Pel que fa al tipus de paper, s'optava per cartolines o cartrons resistents, ja que eren impresos que en poc temps passaven per moltes mans i patien un desgast addicional i, generalment, el seu format és en targeta gran, tot i que també en trobem en díptic o tríptic, sent

menys comú el fullet amb diverses pàgines, reservat per a actes més formals relacionats amb menús de congressos o jornades i que duien actes addicionals a l'àpat.

Els menús de 1862 a 1900: entaulats cap al canvi de segle

Fins a finals del segle XIX trobem menús de restaurants com el Cafè Restaurant de França, el Restaurant de París, el Gran Restaurant Martín, el Restaurant Laffitte, el Restaurant Gran Continental, la Gran Fonda S. Agustín – Soler Hermanos, l'Hotel Madrid, el Gran Hotel del Arsenal o l'Hotel de las Cuatro Naciones, de 1862, que és l'exemplar més antic del recull.



Cobertes d'un menú del Gran Restaurant de Francia, un clàssic de la restauració barcelonina (mitjans segle XIX)

Entre 1860 i 1900 –i també ben entrat el segle XX- predominen els receptaris catalans i francesos, tot i que també se n'incorporen plats d'altres contrades, el que anomenaríem avui dia cuina de mercat. Pel que fa als *chefs* o propietaris dels restaurants de l'època, alguns d'ells posaven el seu nom al costat del nom principal del local, però no era l'habitual.

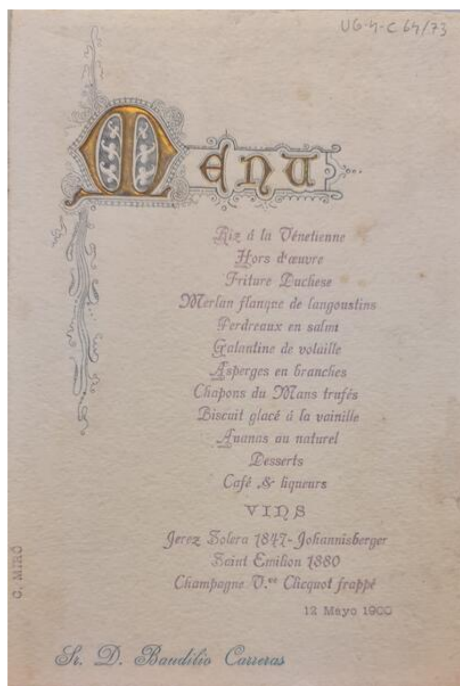
El que coneixem com a *càtering*, per exemple, no és pas un invent recent. Abans s'anomenava *service* i era ben conegut i preuat el de restaurants com el Martín, que sovint servia banquets a altres llocs fora dels seus locals. Això ho podem veure a menús com els de la Casa Matilde, vil·la de luxe de Montcada on els amfitrions requeriren dels seus serveis per a un acte de presentació en societat.

Formalment, podem veure com fins a la darrera dècada del segle XIX encara es perpetuen elements plàstics d'èpoques passades que, a grans trets, s'expressaven en un vuitcentisme d'ample espectre, classicitzant i historicista a la vegada, amb decoracions heràldiques i florals per als més elegants i luxosos, i amb elements més anecdòtics i populars en altres casos. El 'comfort' dels dissenys vuitcentistes era, en tot cas, el complement perfecte per a uns plats escrits en francès i servits en uns escenaris –els menjadors d'hotels i restaurants de luxe principalment- amb un interiorisme que perpetuava aquell historicisme genèric propi de les arts decoratives del segle XIX. D'entre els impressors que els estampaven en podem esmentar la Lit. Raynalt, Lit. Labielle H^{s}, Imp. de G. Verdaguer, Imp. Suc. Ramírez y C.ª, Lit. Baces, Tip. La Academia, etc., noms ben coneguts de la impressió i les arts grafiques de l'època.

Els menús de 1900 a 1936: noves formes, nous escenaris

Si bé amb el canvi de segle continuen treballant alguns dels restaurants esmentats, especialment el Martín o el de França, en comencen a aparèixer de nous, com la Maison Dorée (1897), el Gran Cafè Restaurant Tibidabo, La Ricarda, la Casa Pince, el Mundial Palace, el Miramar, el Gran Restaurant del Parc, el Colon, l'Hotel Ritz, el Ribas, l'Hotel Majestic, l'Hotel Florida, l'Hotel Oriente, el Restaurant Sport, el Restaurant de Casa Llibre, l'Hostal del Sol, el Restaurant la Font del Lleó, l'Hotel Victòria o el Rosaleda, entre molts d'altres, tots ells abastant una cronologia que entroncarà amb la guerra civil espanyola, que significarà la fi o la reinvenció de molts d'ells.

Es interessant constatar que fins ben entrada la primera dècada del segle XX gairebé tots els menús seguiran usant el francès en la seva redacció en un clar exemple d'ús o moda lingüística d'una època. Sovint trobem també un ús mixt: menús que barregen francès amb català pre-normatiu o amb castellà vuitcentista. Fou una moda generalitzada que també trobem a menús de restaurants i hotels espanyols o anglesos. L'ús del francès reflexa un anhel de cosmopolitisme que també tingué el seu ressò en les arts. En el nostre cas, la bona reputació de la seva *cuisine* i la musicalitat i dolçor de l'accent francòfon, afegien el toc just de distinció i encant als menús de categoria.



Menú català escrit en francés (1900)

Els 'modernistes', més decorats i florejats, apareixen cap a finals del XIX i perviuran fins ben bé passada la primera década del nou segle, en un decalatge cronològic respecte als nous corrents de principis del XX, polaritzats entre noves tendències d'avantguarda i retorns a posicions clàssiques.



Menú amb decoració del tipus nouveau del
Restaurant Cerveseria Moritz de Barcelona (1906)

L'ambivalència plàstica clàssic-simbolista la podem observar al menú de 1906 del Restaurant Cerveseria Moritz de Barcelona, que presenta una natura morta de caça artificiosament configurada que emana d'una escena circular, molt 'a la Riquer' i típic també del cartellisme de l'època. Quan no, podem trobar altres variants *fin-de-siécle* properes al *Sezession* vienès, com l'elegant menú de la Casa Pince de l'any 1906.



Menú amb decoració del tipus sezession del restaurant Casa Pince de Barcelona (1906)

Amb tot, s'observa la voluntat de certs impressors a cavall dels dos segles per adaptar-se a noves formes, tot i ser molts d'ells reiteratius amb composicions a partir d'esquemes filo-riquerians o que beuen de l'ampla difusió de la il·lustració de l'època a partir de, per exemple, revistes com 'Blanco & Negro' o 'Album Salón', com són la repetició d'acolorits florejats, amb figures femenines de gesticulacions afectades, embolicades de robes sumptuoses, etc.

Alguns d'ells comencen a incorporar publicitat, especialment els de restaurants més populars. Eren impresos dissenyats com a plantilla amb un espai en blanc on els restauradors anotaven de puny i lletra o mecanoscrita el menú del dia. Entre els de restaurants i hotels estrangers em destacarem els vistosos menús cromolitogràfics francesos, publicitaris -i col·leccionables a l'ensems-, de la casa Nestlé, força representatius del canvi de segle, amb escenes d'un amable costumisme parisenc.



Anvers i revers d'una de les targetes publicitàries cromolitogràfiques de la casa Nestlé per als menús de restaurants (c. 1905)

El bon humor i la camaradería entre els integrants de colles o grups d'amics que es trobaven per a fer un àpat és també el protagonista d'alguns menús impresos, com per exemple els de la Colla de Begelhban, on inclús anunciaven els guanyadors de peculiars competicions entre els seus membres, o denominaven alguns plats com 'Perdiu amb cols d'alumini' o 'Fruita del mal temps'.



1er Sopar
de la Colla del Begelhban
que tots els dilluns se las fan á càn Moritz

EQUIP DE PERDUTS
Home de quartos
Home de barrets. Já... já!
¡M... la sanch!
Home de ferro
Home de pedra

EQUIP DE GUANYADORS
Lao ¡oh, ya, ya!
Home de farina
Plats y ollas
Japonesito, si
Modesto

Jutjes que no jutjan
Advocat sense plets
Un constructor de pés
Un guapo del Parch
Un panxa contenta

Menú

Entreteniments variats y distingits
Canalons Nisus
Perdiu am cols d'alumini
Llenguado desespinat am vi bó
Filet rostit am cortinas
Biscuit glaçat am glaç
Dolços y caricias · Fruita del mal temps

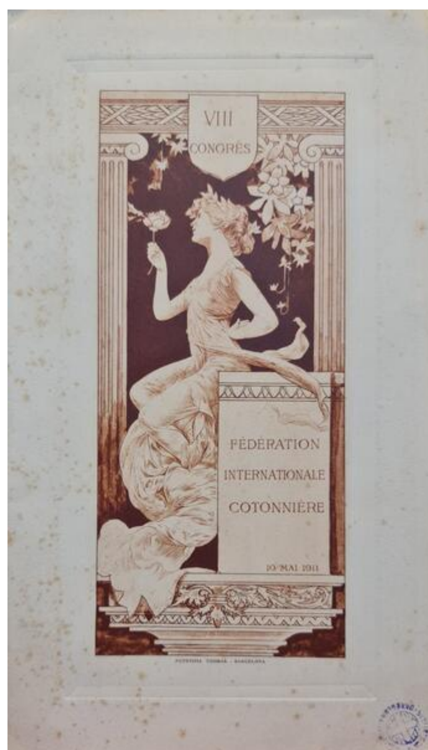
VINS
De tots colors
Cisterna, Xerez andalús
Champany Codorniu no ti ficsis
Cafe mócat, Licors y Cigarros

Bon profit y hasta l'altre

Barcelona, 10 Novembre 1906
Servit per el Restaurant Martin

Menú del 1er Sopar de la Colla del Begelhban
celebrat al Restaurant Martín de Barcelona (1906)

Un dels menús especialment notable del recull de la BC conté una reproducció fototípica d'un aiguafort d'Alexandre de Riquer. Es tracta del menú en format fullet del *VIII Congrès de la Fédération Internationale Cotonniére* celebrat el 10 de maig de 1911 a l'edifici de la Llotja, entitat a la qual J. A. Gomis estava vinculat.



Coberta del menú del VIII Congrès de la Fédération Internationale Cotonniére (1911)

Si bé ja a les darreres dècades del XIX ja es podia fer un àpat als menjadors de mitjans de transport de luxe i de llarg recorregut com els grans transatlàntics -ja fora en trànsit o varats als ports-, com per exemple als del Vapor Príncipe Alfonso de la Cia. Vapores Correos-Tras-Atlánticos A. López y Comp.ª (1863 i 1892), serà a partir del nou segle quan es generalitzarà el binomi gastronomia-transport, fent-se molt comú als trens, que estan abastament representats al recull. Especialment vistosos, i cada cop més freqüents, en avançar el segle XX, són els d'empreses navilieres; la col·lecció Gomis n'incorpora molts d'aquests, com per exemple els de la *Compagnie Genérale Transatlantique French Line.*



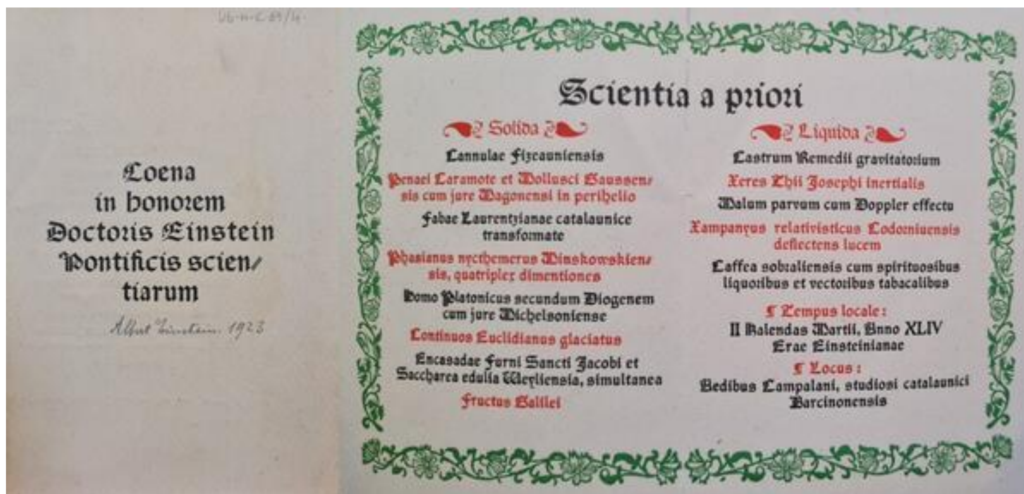
Menú del vaixell R.M.S. *Lusitania (1911)*



Menú de la Companyia Wagon Lits (1930)

Era també costum compilar les signatures dels comensals al revers dels menús de convits o banquets, entre els quals apareixen sovint noms coneguts de la cultura, la literatura, les arts, la política, etc. Parlant d'autògrafs, un menú curiós és el de l'àpat de benvinguda que li oferiren a Albert Einstein i la seva esposa Elsa arran de la seva visita a Catalunya entre el 22 i el 26 de febrer de 1923. El recull també

inclou el de l'àpat de comiat que li varen retre els seus amfitrions a l'Hotel Ritz de Barcelona el 26 de febrer d'aquell any, la nit abans que seguís el seu periple hispà. Ambdós menús duen la signatura manuscrita del científic. El primer incorpora, a més, un interessant caire humorístic, amb un díptic imprès en tipografia gòtica i redactat en un sarcàstic llatí que anomena, per exemple, el gelat com a '*Continuos Euclidianus Glaciatus*' o un dels vins de la collita de l'*Erae Einsteiniae*'.



Coberta i interior del menú de l'àpat dedicat a Albert Einstein (1923)

A la tendència de primers de segle que allarga la vida dels estils més modernistes li seguirà cert tipus d'il·lustració propera a estils com el *Decó*, d'una major austeritat formal però també amb una clara vocació decorativa associada a tot allò de modern que suposaran els anys vint. De la mateixa manera es 'reprenen' -si és que mai es varen deixar de conrear- posicions plàstiques més vuitcentistes i que entroncaran -passant de puntetes per dissenys avantguardistes- amb el classicisme noucentista, estètica que no té una aplicació notòria o massa diferenciable en aquest àmbit; destacarem, però, un menú de noces de data incerta amb disseny de Lola Anglada.



Menú francès de marcat estil decó (1935)

Ja per acabar, cal esmentar alguns dels impressors del segle que prendrien el relleu als abans citats, com Henrich y Ca., P. Patau, Tip. Bazar Comercial, o la Imp. Bonnefoy & G. Largeau i la Lith E. Plantet per mencionar dos dels establiments francesos habituals en aquest tipus d'imprès.

Xavier Soler Àvila
Unitat Gràfica